

DAFTAR PUSTAKA

- [AAK] Aksi Agraris Karnisius. 1999. *Bertanam Pohon Buah-Buahan*. Kanisius: Jakarta. 83 hal.
- Alegantina S., Ani I. dan Lucie W. 2003. Kualitas Ekstrak Etanol 70% Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dalam Ramuan Penambah ASI. *Journal Kefarmasian Indonesia* Vol. 3 (1):1-8.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta. 348 hal.
- Aminah S., Ramdhan T., Muflihani Y. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*. Vol. 5 (2):35-44.
- Anonim. 2006. Analisis Tepung Pisang. Diakses melalui <http://digilib.unila.ac.id> pada tanggal 14 Juli 2018.
- _____. 2010. Pembuatan Fruit Leather dari Campuran Buah Nenas dan Pisang. *E-petani pertanian* Di akses melalui <http://m.epetani.deptan.go.id>. Di akses pada tanggal 10 Oktober 2017.
- _____. 2012. Kuning-Merah Karotenoid Pewarna Alami Untuk Pangan. Diakses melalui <http://seafast.ipb.ac.id> pada tanggal 12 Juli 2018.
- _____. 2013. Buah Pisang. Diakses melalui <http://digilib.unila.ac.id> pada tanggal 15 Juli 2018.
- _____. 2014. Analisis Kadar Abu. Di akses melalui <http://maharajay.lecture.ub.ac.id> pada tanggal 9 Juli 2018.
- _____. 2016. Jenis Pisang Terbaik yang Pernah Ada di Indonesia. Diakses <https://hidupmulia.net/jenis-pisang/> pada tanggal 20 November 2017.
- Anwar S., Eni Y., Abdul H. dan Begum F. 2014. Uji Toksisitas Ekstrak Akuades (Suhu Kamar) dan Akuades Panas (70°C) Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Larva Udang *Artemia salina* Leach. *Journal Alchemy* Vol. 3 (1):84-92.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC. Int., Washington DC.
- Appell, L. 2009. ASH Position Paper: Dietary Approaches to Lower Blood Pressure. *J Clin Hypertens (Greenwich)*. Vol 11:358–368..
- Ariani SRD., Agustina W. dan Karina YD. 2015. Optimasi Rendemen, Kadar Mineral dan Metabolit Sekunder Ekstrak Akua Sarang Semut (*Myemecodia pendans* M.) dari Wamena Papua dengan Variasi Metode Ekstraksi. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia UNS. Diakses melalui <http://snkpk.fkip.uns.ac.id> pada tanggal 24 Juli 2018.

- Asben A. 2007. Peningkatan kadar iodium dan serat pangan dalam pembuatan fruit leathers nenas (*Ananascomosus* Merr) dengan penambahan rumput laut. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas : Padang. Diakses melalui repository.unand.ac.id pada Januari 2018.
- Atiqah SN. 2017. Optimasi dan Uji Pelepasan Quersetin Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Sediaan Gel-Mikroemulsi. [eSkripsi]. Diakses melalui <http://etheses.uin-malang.ac.id> pada tanggal 31 Agustus 2018.
- Ayustaningwarno F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Diakses melalui <https://www.researchgate.net/publication> pada tanggal 24 Juli 2018.
- Ayu DC. dan Yuwono SS. 2014. Pengaruh Suhu, Blansing dan Lama Perendaman terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 (2):110-120.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2016. Produksi Pisang Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Barat (Ton), 2010-2016. Diakses melalui <https://sumbar.bps.go.id> pada tanggal 4 Agustus 2018.
- Budiyono SDA., Mira M. dan Almasyhuri. 2012. Perbandingan Tepung Kulit Pisang Ambon (*Musa Acuminata* Colla) Dengan Bekatul Sebagai Pangan Fungsional Snack Kaya Serat. Diakses melalui <http://perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id> pada tanggal 6 Agustus 2018.
- Buckle KA., Edwards RA., Fleet GH dan Wootton M. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2013. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta. 360-365.
- Cahyani E. 2014. Kandungan Kalsium, Vitamin C Dan Organoleptik Yoghurt Sari Jagung dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella dan Madu. [eSkripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah:Surakarta. Diakses melalui <http://eprints.ums.ac.id> pada tanggal 4 Juli 2018.
- Chaubey M. dan Kapoor VP. 2001. Structure of galactomannan from the seeds of *Cassia augustifolia* Vahl. *Carbohydrate Research*. No. 332 (4):439-444.
- Christie, 2015. Easy Fruit Leather Recipe Banana. Diakses melalui <https://raisingwhasians.com> pada tanggal 9 Oktober 2018.
- [Depkes] Departemen Kesehatan RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta
- Diamante LM., Xue B. dan Janette B. Fruit Leathers: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities. *International Journal of Food Science*. Vol. 2014:1-12
- Diantoro A., Rahman M., Ratna B. dan Hapsari, TF. 2015. Pengaruh Penampahan Ekstrak Daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap kualitas Yoghurt. *Teknologi Pangan*. Vol.6 (2):59-66

- Djunaedi H. (2000). Kalsium. *Majalah Kedokteran Indonesia*. 12:565–569.
- Fauziah E., Esti W. dan Windi A. 2015. Kajian karakteristik sensoris dan fisikokimia fruit leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan penambahan berbagai konsentrasi karagenan. *Aplikasi Teknologi Pangan* 4(1):11-16.
- Fitantri AL., Nur HRP. dan Danar P. 2013. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dengan Penambahan Karagenan. *Teknosains Pangan*. Vol. 3(1):26-34.
- Hart LE., Craine dan Hart DJ. 2003. *Kimia Organik*. Edisi Kesebelas, Hal 511. Penerbit Erlangga: Jakarta.
- Hasanah U., Yusriadi dan Akhmad K. 2017. Formulasi Gel Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) Sebagai Antioksidan. *Journal of Natural Science*. Vol. 6 (1):46–57.
- Herianto S. 2007. Studi Pembuatan Fruit Leather Nenas (*Ananas comusus*) dengan substitusi rumput laut (*Eucheuma* sp.) [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 57 hal.
- Historiarsih RZ. 2010. Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella. *Undergraduate thesis, Faculty of Industrial Technology*. Diakses melalui <http://eprints.upnjatim.ac.id> pada tanggal 24 Juli 2018.
- Hutagalung DP. 2013. Ekstraksi dan evaluasi sifat-sifat prebiotik pektin kulit pisang. [eSkripsi]. Diakses melalui www.eskripsiuniversitasjemper.com Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Ikhwal A., Zulkifli L. dan Sentosa G. The Effect of Pectin Concentration and Storage Time on the Quality of Pineapple Jam Sheet. 2014. *Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 2 (4):61-70.
- Iriyani D. dan Nugrahani P. 2014. Kandungan Klorofil, Karotenoid, dan Vitamin C Beberapa Jenis Sayuran Daun pada Petanian. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*. Vol. 15 (2):84-90.
- Ismawati. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Boga*. Vol. 4 (3): 151-159.
- Kakran M., Sahoo NG., Lin L. dan Muller RH. 2011. Comprasiason of Homogenization and Precipitation Techniques for Production of Quercetin Nanocrystal. *Cameca Journal*. Vol. 80 (1):113-121.
- Kartasapoetra G. dan Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi*. PT.Rineka Cipt: Jakarta
- Kemp SE, Hollowood T. dan Hort J. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell, United Kingdom. Diakses melalui <http://onlinelibrary.wiley.com> pada tanggal 21 Juni 2018.

- Komaryati dan Supriyadi A. 2012. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Adopsi Teknologi Budidaya Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) di Desa Sungai Kunyit Laut Kecamatan. Sungai Kunyit Kabupaten Pontianak. Diakses melalui <https://www.repository.polnep.ac.id> pada tanggal 18 Desember 2017.
- Krisnadi AD. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora: Kelorina. Diakses melalui <https://www.kelorina.com.ebook.pdf> pada tanggal 3 November 2017.
- Kusumawati DR. 2005. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Leather Strawberi (*Fragaria chiloensis* L.), Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung. Diakses melalui <https://www.repository.unpas.ac.id> pada tanggal 18 Desember 2017.
- Levine M. 2016. Chosen Eats: Passover Snack-Homemade Fruit Leather. Diakses melalui <https://www.jewishboston.com> pada tanggal 18 November 2017.
- Maryam St., Muzakkir B. dan Ainun N. 2015. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Menggunakan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. Vol. 2 (2):115-118.
- Midayanto D. dan Yuwono S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (4):259-267.
- Munadjim. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Gramedia: Jakarta.
- Novelina, Angraini T. dan Hermansyah R. 2015. Production of Liquid Chlorophyll from The Leaves of Green Grass Jelly (*Premna oblongifolia* Merr.). *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technologi*. Vol. 5 (5):366-369
- Nurchayati E. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor*. Jakarta (ID): Jendela Sehat.
- Nurhayati, Maryanto M., Rika T. 2016. Ekstraksi Pektin dari Kulit dan Tandan Pisang dengan Variasi Suhu dan Metode. *Agritech Journal*. Vol. 36 (3):327-334.
- Nurlaely E. 2002. Pemanfaatan buah jambu mete untuk pembuatan leather kajian dari proporsi buah pencampur. [eSkripsi]. Malang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. 39 hal. Diakses melalui <https://www.lib.ub.repository.ac.id> pada tanggal 18 Desember 2017.
- Oktafia S., 2015. Pengaruh pH dan Intensitas Cahaya terhadap Kestabilan Ekstrak Karotenoid Kulit Buah Alkesa (*Pouteria campechiana* (Kunth.) Baehni). [eSkripsi]. Fakultas Sains dan Matematika, UKSW, Salatiga. Diakses melalui <http://repository.uksw.edu/bitstream/Fulltext.pdf> pada tanggal 24 Juli 2018.

- Oktora AR., Widodo FM., Agustini TW. 2016. Pengaruh Penggunaan Senyawa Fiksator terhadap Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen Beta Karoten Mikroalga (*Dunaliella salina*) pada Kondisi Suhu Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 19 (3):206-213.
- Pujimulyani D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu:Yogyakarta. 285 Hal.
- Puspasari K., Rusli FS. dan Mileiva. 2005. *Formulasi Campuran Flower Leather dari Bunga Mawar Dengan Ekstrak Rempah-Rempah (Cengkeh dan Kayumanis) sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan*. Bogor: Laporan Penelitian Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. 17 hal.
- Putri WDR., Zubaidah E. dan Sholahudin N. 2015. Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji, Kajian Pengaruh Blansing dan Jenis Bahan Pengekstrak. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 4 (1):13-24
- Rabeta MS. dan Faraniza N. 2013. Total Phenolic Content and Ferric Reducing Antioxidant Power of The Leaves and Fruits of *Garcinia atrovirdis* And *Cynometra cauliflora*. *International Food Research Journal* 20(4):1691-1696.
- Ridwan M. dan Gotera W. 2009 Pengaruh Insulin terhadap Fungsi Kardiovaskular. *Jurnal Penyakit Dalam*. Vol 10 (2): 148-155.
- Rusli R. 2015. Pengaruh pH terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth). Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian. Diakses <https://www.researchgate.net/publication> pada tanggal 24 Juli 2018.
- Sahakitpichan MC., Disadee W., Ruchirawat S. dan Kanchanapoom, T. 2011. Unusual glycosides of pyrrole alkaloid and 4-hydroxyphenylethanamide from leaves of *Moringa oleifera*. *Phytochemistry Journal*. 72:791–795.
- Satuhu S., dan Ahmad S. 2004. *Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Setyaningsih D., Apriyantono A. dan Sari M.P. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor. 180 hal.
- Shafi'i SN., Noorlaila A., Mohd ZA., Norziah MH. dan Normah I. 2013. Optimization of Hydrocolloids and Maltodextrin Addition on Roselle-Based Fruit Leather Using Two-Level Full Factorial Design. *International Journal of Bioscience, Biochemistry And Bioinformatics*. Vol. 3 (4):387-391.
- Siregar TM., Eveline dan Jaya FA. 2015. Kajian dan Stabilitas Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kasar Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.). Naskah Publikasi Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan. Diakses melalui <http://publikasiilmiah.unwahas.ac.id> pada tanggal 31 Agustus 2018.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-4443-1998*. Syarat Mutu Manisan. Jakarta.

- Sudarmadji. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sugianto AK. 2016. Kandungan Gizi Daun Kelor (*Mongoria oleifera* L) berdasarkan Posisi Daun dan Suhu Peneduhan. [eSkripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 30 hal. Diakses melalui <https://www.repository.ipb.ac.id> pada tanggal 18 November 2017.
- Susanti S. 2006. *Penanganan & Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Tatali D. 2010. Pembuatan Fruit Leather dari Campuran Buah Nenas dan Pisang. diakses melalui <http://epetani.deptan.go.id>. Diakses pada tanggal 19 November 2017.
- [TBKT] Tim Bina Karya Tani. 2008. Budi Daya Tanaman. Yrama Widya: Bandung. Diakses melalui <https://www.oneseach.Author> pada tanggal 13 Februari 2018.
- Tjitrosoepomo G. 2000. *Morfologi Tumbuhan*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- USDA. 2014. Nutrient Value and Weight are for Edible Portion of Banana. Di akses melalui <http://ndb.nal.usda.gov> Pada tanggal 6 Maret 2018.
- Willat WGT., Knox JP. dan Mikkelsen JD. 2006. *Pectin: new insights into on old polymer are starting to gel*. Vol. 17:97-104
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarti S. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu: Yogyakarta. 276 hal.
- Wirakusuma E. 2004. *Buah dan Sayuran Untuk Terapi*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Yulita NP., Nurhayati dan Ahmad N. 2012. Evaluasi Sifat Prebiotik Serat Pangan Tidak Larut Air (STLA) Terekstrak dari Tepung Buah Pisang Agung Dan Pisang Mas. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 6 (1):29-39
- Zakaria TA., Sirajudin dan Hartono R. 2012. Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita. *Jurnal Media Gizi Pangan*. 13 (1):41-47.